

Pepita

SALLES PRIVATISABLES

7/7 MIDI ET SOIR



PEPITA-PARIS

WWW.PEPITA-PARIS.FR

Apéritivo



Happy Hours 6

17h-19h30

COCKTAILS

Spritz aperol, gin tonic, italian mule, amaretto power, mojito
limoncello

VERRE DE VIN 16cl

Montepulciano(rouge) Trebbiano d'Abruzzo(bleu)
Chiaretto di Bardolino (rosé)

BIERE BLONDE 50cl

Capitale

MOCKTAIL

virgin spritz, mojito

Apéritifs

MARTINI ROUGE OU BLANC	6 cl	8	
VRMH N°1 sans alcool	6 cl	7	
CHAMPAGNE Taitinger			75cl 90
CHAMPAGNE Montendon	10cl	12	75cl 75
MOSCATO D'ASTI	10cl	8	75cl 36
PROSECCO DOC Treviso	10cl	8	75cl 36
LAMBRUSCCO Amabile IGT	10cl	8	75cl 36



Cocktails



Spritz

APEROL SPRITZ 10
aperol, prosecco, eau pétillante,
orange

HUGO 12
liqueur de fleurs de sureau,
prosecco, menthe eau pétillante

SAINT GERMAIN 14.5
liqueur st germain, prosecco, eau
pétillante

ROYAL PEPITA  13
crème de framboise, prosecco
liqueur d'italicus, eau pétillante

Classico rivisitato

BELLINI 11
nectar de pêches, prosecco

GIN TO OU TARD 11.5
gin, tonic au concombre, citron jaune

ITALIAN MULE 12
whisky, amaretto, citron, ginger
beer 11.5

LIMONCELLO MOJITO
limoncello, rhum, menthe
fraiche, eau pétillante, citron vert

PORN STAR MARTINI 14.5
vodka, liqueur passion Passoa,
citron vert, jus de passion, sirop
vanille & shot de prosecco

Sour

PEPITA SOUR  12
rhum, jus de passion, jus de citron,
sirop de vanille maison, blanc
d'oeuf

AMARETTO POWER 11
amaretto, jus de citron, blanc
d'oeuf, bitter angustora

Originale

CAMILLO NEGRONI 13
gin mare, vermouth, campari, orange

TIRAMISU MARTINI  13
vodka, café expresso, liqueur de
tiramisu stambecko

SPICY MARGARITA  13
tequila, cointreau, sirop piments
maison, citron vert, sel

Mocktails

VIRGIN SPRITZ 8
virgin aperitivo bitter gasco, eau
pétillante, orange

MOJITO 9
spiriteux JNPR RHHM (mélasse de
canne, du cacao, de la vanille et du boisé)
menthe fraîche, eau pétillante, citron vert

MEGLIO DEL GIN TO 9 
spiriteux JNPR n°1(notes de baies de
genièvre et d'épices), tonic, cocombre

NEGRONI JNPR 9
vermouth (raisin, plante & épices), Bitter
(orange amère, gentiane), JNPR n°1(notes
de baies de genièvre et d'épices)



Birra



EN PRESSION

	25cl	50cl
LA CAPITALE	4.5	8.5
blonde légère		
PAOLINA BLANCHE	6	11
bulles légères, finale épicée, assemblage de malts d'orge et de blé		
PERONI NASTRO AZZURO	5.5	10
bière blonde artisanale 100% pure malte		
BALADIN IPA ALL' ITALIANA	6,5	11.5
robe légèrement ambrée, notes d'agrumes, de mandarine et de fruits exotiques		

EN BOUTEILLE

PORETTI ANGELO	33cl	7
lager italienne équilibrée, généreusement houblonnée, avec un corps lisse		
MORETTI L'AUTENTICA	33cl	7
bière blonde, mélange spécial de houblon, amertume équilibrée		
PERONI 0°	33cl	6
bière sans alcool italienne supérieure, légère et rafraîchissante		

Bibite

CITRONNADE MAISON	25cl	5
citron, menthe et gingembre		
THE GLACE MAISON	25cl	5
thé noir, écorces d'orange et sureau, menthe		
JUS DE FRUITS	25cl	5
(tomate, ananas, pomme)		

BIBITE GASSATE

LIMONADE Lurisia gazzosa	27,5cl	6
Limonade aux citrons de la côte Amalfi, douceur et acidité		
ARANCIATA Lurisia	27,5cl	6
orangeade pétillante, extrait d'orange des poutilles		
ARANCIATA ROSSA Lurisia	27,5cl	6
soda italien à l'orange sanguine de sicile IGP		
CHINOTTO Lurisia	27,5cl	6
soda amère typique de la Lombardie		
COCA, COCA ZERO	33cl	5

JUS DE FRUITS MAISON 8

25cl faits minute

LE DETOX
pomme, celeri, concombre, citron, gingembre
PIENO DI VITAMINE
fraises, pommes, basilic, citron
NETTARINA POWER
abricots, nectarine, melon, framboises

FRUITS PRESSÉS 6.5

pomme, citron, orange, poire, pamplemousse

ACQUE MINERALI

SAN BENEDETTO	50cl /100cl	4 / 7
SAN PELLEGRINO	50cl /100cl	4,5/ 8

Antipasti

À partager

Planche de charcuterie italienne

jambon de Parme AOP, mortadelle de Bologne IGP, jambon aux herbes, spianata piquante  16.5

Planche de fromages italiens

talleggio, pecorino au piment de Calabre, gorgonzola, confiture de figues   13.5

Antipasti de légumes

courgettes, artichauts, olives taggiasche, tomates confites, carottes, aubergines 9

Pizza Bianca 4.5

pain à pizza tout chaud au thym et huile d'olive, idéal pour accompagner vos entrées !

Chiffonnade de gouda à la truffe 8.5

Stracciatella truffe

truffe fraîche râpée, huile de truffe et noisettes 14.5

Bruschette

VEGGIE : pain focaccia, stracciatella, tomates confites, olives taggiasche, aubergines, pickles d'oignons rouges 12

PARMA : pain focaccia, ricotta, jambon de parme, confiture de figues, pecorino râpé, huile verte 12.5

Burratina crémeuse

siphon basilic, pignons de pin, croûtons, huile aux herbes 13

Focaccia Avocado toast

pain focaccia, crème d'avocat, œuf mollet, olives taggiasche, tomates confites, pecorino râpé, huile aux herbes 13

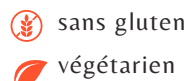
Croquettes Pasta & Formaggi

coquillettes, béchamel, mozza fior di latte, gorgonzola, parmesan, mayonnaise au pesto et pecorino rapé 9.5

Zuppa di pomodoro

soupe de tomates froide, ricotta, basilic frit 10

Liste des allergènes



Pasta

Fusillotti Alfredo 🍝 17

fusillotti à la crème de parmesan, gorgonzola, pecorino râpé, pistaches

Lasagnes al forno 20

lasagnes de bœuf maison gratinées à la mozza fior di latte et parmesan, salade roquette

sup pluie de pecorino +2.5€

Cannelloni 🍝 18.5

ricotta, épinard, menthe, sauce tomate

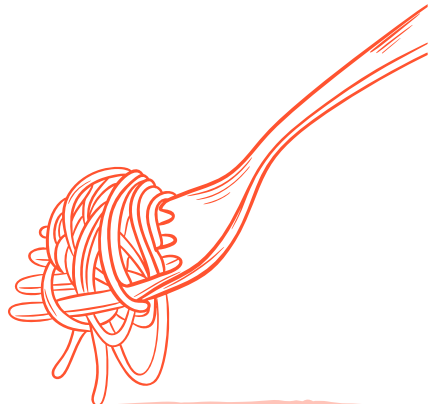
Pasta truffe & champignons 🍝

mafaldine, crème de champignons & truffe roquette, parmigiano 19.5

sup jambon à la truffe +3€

Gnocchi verde 🍝

Gnocchi gratinés au four, crème de pesto verde, mozzarella fior di latte, stracciatella, tomates confites et pignons de pin 17



UN SUPPLÉMENT ?

- pluie de pecorino 2.5
- stracciatella 3.5
- burrata 7
- gorgonzola 2.5
- scarroza fumée 2.5
- jambon à la truffe 4
- jambon aux herbes 3
- jambon de Parme 3.5
- spianata 2.5
- thon 3
- champignons 2
- salade roquette 2
- olives taggiasche 2
- tomates confites 2
- courgettes 2
- artichauts 3
- aubergines 2
- mortadelle 2.5
- guanciale 2,5
- bresaola 3,5
- poulet 3.5
- oeuf 2

Secondi Piatti

Carpaccio de boeuf 19

pesto vert, copeaux de parmesan, tomates confites, pignons de pin, olives, salade roquette

Tartare de thon 🌾 24

thon rouge mariné à la sauce soja, citron vert et huile d'olive, stracciatella, pistaches émondées, pickles d'oignons rouges

Salade Caesar 18.5

salade romaine, filet de poulet rôti au thym, tomates confites, olives taggiasche, croûtons de focaccia, parmesan AOP, sauce Caesar maison

Salade di tonno & Carciofo 🌾 18.5

salade romaine, thon, pommes de terre, artichauts, olives taggiasche, persil frais, huile d'olive

Salade Panzanella 🍝 18.5

tomates fraîches, concombre, croûtons de focaccia aux herbes, olives taggiasche, oignons rouges, stracciatella

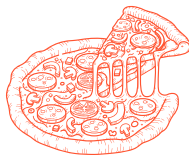
Liste des allergènes



🌾 sans gluten

🍝 végétarien

PIZZE



MARGHERITA 🍕 13

sauce tomate San Marzano AOP,
mozza fior di latte, basilic

HOT VIBES 🌶️ 15

sauce tomate San Marzano AOP,
mozza fior di latte, saucisse
napolitaine épicée

CARBONARA 16

crème, parmesan, guanciale, jaune
d'œuf, poivre

GROOVY CHEESY 🍕 17.5

sauce tomate san marzano aop, mozza
fior di latte, taleggio, gorgonzola et
scamorza fumée

QUEEN P 17.5

sauce tomate san marzano aop, mozza
fior di latte, jambon cuit aux herbes,
champignons de Paris

MELANZANA 🍆🍕 17.5

sauce tomate san marzano aop, mozza
fior di latte, aubergines, parmesan,
ricotta

PEPITA 🍷 21

crème de truffe, mozza fior di latte,
jambon à la truffe, stracciatella, huile
de truffe

BURRATA LOVER 19.5

sauce tomate san marzano aop,
mozzarella fior di latte, tomates
confites, olives taggiasche, pesto verde
et burrata

PARMA 20.5

sauce tomate san marzano aop, mozza
fior di latte, jambon de Parme aop,
stracciatella, copeaux de parmesan,
roquette

BASILIC INSTINCT 🍕 17.5

pesto verde pistaches et basilic, mozza
fior di latte, stracciatella, tomates
confites, pignons de pin, basilic

NDUJA 🌶️ 18.5

sauce tomate, mozza fior di latte,
saucisse épicée de Calabre nduja, huile
aux herbes, stracciatella, oignons pickles

TONNO & CIPOLLE 🍕 17.5

sauce tomate san marzano aop, mozza
fior di latte, thon, oignons rouges,

UN SUPPLÉMENT ?

- jambon à la truffe 4
- jambon aux herbes 3
- jambon de Parme 3.5
- spianata 2.5
- saucisse napolitaine 2.5
- mortadelle 2.5
- guanciale 2.5
- poulet 3.5
- oeuf 2
- Nduja 3
- pluie de pecorino 2.5
- stracciatella 3.5
- burrata 7
- gorgonzola 2.5
- scarmoza fumée 2.5
- thon 3
- champignons 2
- salade roquette 2
- olives taggiasche 2
- tomates confites 2
- courgettes 2
- artichauts 3

Menu Bambino

12.5



Sirop à l'eau (grenadine, fraise, citron, menthe)
Mini Margherita ou Pasta tomate San Marzano AOP
Mini Mousse au chocolat ou boule de glace (vanille ou fraise)



Sandwichs focaccia

(UNIQUEMENT DISPONIBLES LES MIDIS)



LE STARTRUFFE 13.5

pesto, jambon à la truffe,
roquette, stracciatella,
tomates confites

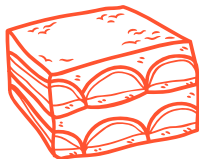
LE VÉGÉ 13

pesto, roquette, stracciatella,
artichauts, courgettes, tomates
confites

PORTAFOGLIO MORTADELLA 16.5

pizza pliée, pesto verde, stracciatella,
basilic, mortadelle et pistaches

DOLCE



IL CLASSICO TIRAMISU 9
au café Costadoro bio, noisettes

MARITONZO FRAGOLA 10
brioche italienne fourrée à la crème vanille, fraises fraîche,
coulis de fruits rouges

SPUMA AL CIOCCOLATO & NOCCIOLATA 9
mousse au chocolat noir, siphon nocciolata,
noisettes torréfiées

CANNOLO CROCCANTE 9
crème montée vanille, coeur à la crème de pistache, éclats
de pistaches

CAFE GOURMAND 9.5
Tiramisu, mousse au chocolat et cannolo à la crème
vanille et éclats de pistaches (Thé +0,50€)

GHIACCIO



CAFE AFFOGATO 9
café expresso noyé sur deux boules de glace vanille

AFFOGATO LIMONCELLO 11
liqueur de citron noyée sur 2 boules de sorbet citron

SUNDAE FRAGOLA 10.5
glace fraise et stracciatella, fraises fraîches, basilic, coulis de
fruits rouges, chantilly, éclats de cannoli

GLACES **vanille, stracciatella, fraise, citron**
1 boule 3.5 2 boules 6 3 boules 8

UN SUPPLÉMENT ?



chantilly 1.5
pépites de chocolat 1.5

pistaches 2
nucciolata bio 1.5

CAFFE & TE



Café Costadoro bio	2.9	Matcha Latte	6
Décaféiné	2.9	Latte macchiato	6
Café noisette	3	Thé/infusion bio	4.5
Double café bio	5.8	Chocolat chaud	5
Café crème	4.5	Chocolat viennois	5.5
Cappuccino	5	Café viennois	5.5
Café frappé	4.5	Lait végétal	+0.50

DIGESTIVI



LIQUORE

GRAPPA

Amaretto San Pietro 4cl	7
liqueur aux amandes amères	
Italicus 4cl	9
liqueur à base d'infusion de bergamote, cédrat, lavande	
Limoncello Sorrentino 4cl	7
liqueur de citrons italiens sélectionnés et zestés à la main.	
Aperol 4cl	7
liqueur à base de racine de gentiane et quinquina	
Stambecco 4cl	8
liqueur de tiramisu élaborée à partir de spiritueux infusés au café, au cacao et à la vanille	

Grappa Malvasia 2cl	11
Transparente, cristalline, riche, délicieuse et aromatique, avec des notes florales et fruitées typiques. Corsée en bouche, élégante, finale persistante et ronde.	

WHISKY 4cl

Red Label	8.5
-----------	-----

VODKA 4cl

Sobieski	9
----------	---

GIN 4cl

Gordons	8.5
---------	-----

RHUM 4cl

Captain Morgan	8.5
----------------	-----



ALCOL

Jack Daniels	9	Nikka	13
--------------	---	-------	----

Belvédère	14
-----------	----

Roku	13	Mare	14
------	----	------	----

Diplomatico	12
-------------	----

VINI Rossi

	12.5cl	50cl	75cl
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP 2022	6.5	19.5	29
doux, fruité et ample en bouche			
NERO D'AVOLA SILICIA DOC 2023	7		32
vin sicilien intense aux notes de fruits confits			
LUCCARELLI PUGLIA IGT  2023	7.5		34
vin fruité aux arômes de mûre myrtille, texture velouté			
VITese CABERNET SAUVIGNON SICILIA DOC 2022			36
vin équilibré arômes fruits rouges , prunes, figues, tanins justes			
NEPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT 2024			37
vin structuré et harmonieux, nez épicé, 100% cépage primitivo			
FIULOT PRUNOTTO BARBERA D'ASTI DOCG 2022			39
robe rubis avec des nuances de violettes, note de cerises,100% cépage barbera			
TOMMASI RAFAEL DOC VALPOLICELLA 2022			42
vin subtil et velouté, fruité, léger et élégant			
VILLA ANTINORI TOSCANA IGT  2022			48
vin puissant, tanins doux et veloutés, assemblage de merlot, sangiovese, syrah, petit verdot			

VINI Bianchi

	12.5cl	50cl	75cl
TREBBIANO D'ABRUZZO TERRE DEGLI EREMI DOC 2023	6.5	19.5	29
petites rondeurs acidulées sur un blanc sec et tonique			
ORTONESE CHARDONNAY MALVASIA DOC PUGLIA IGT 2024	7		32
arômes frais et fruités, notes florales, équilibré			
SAUVIGNON BIOLOGICO SICILIA DOC  2023	8		36
fruité et gourmand (arome pêche fruit de la passion)			
VITese GRILLO BIOLOGICO SICILIA DOC  2023			36
100% grillo, muscat sec, fruits blancs, abricots			
TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT  2023			39
chardonnay des pouilles, structuré, fruité et sec			
GIUNCO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC  2023			44
100% vermentino, vif et enveloppant, notes d'écorces d'agrumes			

VINI Rosati

	12.5cl	50cl	75cl
BORGOBRUNO TOSCANA IGP	6.5	19.5	29
rosé floral & fruité : cerise, fraise, pamplemousse			
SENSUALE BASILICATA IGP  2023	7.5		32
rosé élégant avec du corps, arôme de fleurs et des fruits			
CALALENTA FANTINI MERLOT IGT  2023			34
élégant et raffiné, aux saveurs gourmandes de fruits rouges			

Pepita

SALLES PRIVATISABLES

7/7 MIDI ET SOIR



PEPITA-PARIS

WWW.PEPITA-PARIS.FR